

## **Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung Fachpraktiker im Bäcker-Handwerk / Fachpraktikerin im Bäcker-Handwerk**

vom 11.09.2010

Die Handwerkskammer Chemnitz erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 10.06.2010 und der Vollversammlung vom 11.09.2010 als zuständige Stelle nach den §§41, 42 m, 91 Abs. 1 Ziffer 4 und 106 Abs. 1 Ziffer 10 Handwerksordnung (HwO) sowie § 66 Berufsbildungsge-setz (BBiG) für die Berufsausbildung von behinderten Menschen nachstehende Regelung.

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Bäcker-Handwerk / zur Fachpraktikerin im Bäcker-Handwerk erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### **§ 2 Personenkreis**

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG / § 42 m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

### **§ 3 Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### **§ 4 Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

### **§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte**

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG / § 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen / Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen / Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

## **§ 6**

### **Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen**

Ausbilderinnen / Ausbilder müssen die Anforderungen aus § 66 BBiG, § 42 m HwO sowie der Empfehlung für eine bundeseinheitliche Rahmenregelung (Beschluss des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17.12.2009) hinsichtlich ihrer persönlichen, berufsspezifischen und fachlichen Eignung erfüllen.

## **§ 7**

### **Struktur der Berufsausbildung**

(1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb /mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG und § 42 m HwO, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.

(3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

## **§ 8**

### **Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild**

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (siehe Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Bäcker-Handwerk / zur Fachpraktikerin im Bäcker-Handwerk gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsfeld):

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
4. Umweltschutz
5. Umsetzen von Hygienevorschriften
6. Kennen lernen von Informations- und Kommunikationstechniken
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
9. Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufes
10. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln,
12. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
13. Herstellen von Brot und Kleingebäck
14. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Herstellen von Partykleingebäck und Backwarensnacks
15. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes

## **§ 9**

### **Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung**

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeiten) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.
- (2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

## **§ 10**

### **Zwischenprüfung**

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 Abs. 2 für die ersten 18 Monate ausgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Der Prüfling soll in insgesamt 6 Stunden (einschließlich maximal 2 Stunden Kenntnisprüfung) seine Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten aus folgenden Aufgabenbereichen nachweisen:
  - 1) Roggenmischbrot
  - 2) Weizenbrot
  - 3) Weizenkleingebäck
  - 4) Feine Backwaren
- (4) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind bei der Zwischenprüfung festzustellen und zu berücksichtigen sowie als Hinweis für die individuelle Gestaltung der Abschlussprüfungen zu beachten. Nötige Prüfungserleichterungen sollen mit Anmeldung zur Abschlussprüfung in schriftlicher Form gegenüber der zuständigen Stelle angezeigt werden. Sie sind durch den Ausbildenden zu begründen.

## **§ 11**

### **Abschlussprüfung**

- (1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 Abs. 2 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus einer Fertigungsprüfung und einer Kenntnisprüfung.

(3) In höchstens 6 Stunden soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1 und 2 sowie eine praktische Aufgabe aus dem Gebiet 3 oder 4 bearbeiten. Folgende Gebiete sind zu Grunde zu legen:

- 1) Herstellen von Brot (Weizen- und Roggenbrot)
- 2) Herstellen von Weizenkleingebäck
- 3) Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig
- 4) Herstellen von Backwarensnacks oder Partykleingebäck

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in höchstens 150 Minuten Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

(5) Für die schriftliche Kenntnisprüfung sollte von folgenden Prüfungsinhalten und zeitlichen Richtwerten ausgegangen werden:

- 1) Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten: 75 min
- 2) betriebswirtschaftliches Handeln: 45min
- 3) Wirtschafts- und Sozialkunde: 30min

(6) Innerhalb der Kenntnisprüfung werden die Prüfungsbereiche wie folgt bewertet:

- 1) Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten: 50 %
- 2) betriebswirtschaftliches Handeln: 30 %
- 3) Wirtschafts- und Sozialkunde: 20 %

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer dauern. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Prüfung das doppelte Gewicht.

(8) Die Prüfung ist bestanden, wenn in der Fertigungs- und Kenntnisprüfung jeweils von 100 möglichen Punkten mindestens 50 Punkte erreicht sind. Es gibt kein Sperrfach.

(9) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind gemäß § 42 I Abs. 1 HwO bei der Prüfung zu berücksichtigen, insbesondere die Zulassung von Hilfsmitteln und die Inanspruchnahme von Hilfeleistungen Dritter, wie Gebärdendolmetscher für hörbehinderte Menschen. In besonderen Fällen soll mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung eine benötigte Hilfeleistung angezeigt werden (analog §10 Abs. 4). Die Entscheidung zur Zulassung und Art und Weise des Prüfungsablaufs trifft der zuständige Prüfungsausschuss.

(10) Die Abschlussprüfung kann zwei Mal wiederholt werden.

(11) Hat der Prüfungsteilnehmer bei nicht bestandener Prüfung in einem Prüfungsteil mindestens ausreichende Leistungen erbracht, braucht dieser Teil auf Antrag des Prüfungsteilnehmers bzw. Empfehlung des Prüfungsausschusses nicht wiederholt zu werden, sofern der Prüfungsteilnehmer sich innerhalb von zwei Jahren - gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an - zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

## **§ 12**

### **Übergang**

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG / § 25 HwO ist von der /dem Auszubildenden und der /dem Auszubildenden kontinuierlich zu prüfen.

## **§ 13**

### **Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, bleiben von der Verordnung unberührt.

## **§ 14**

### **Inkrafttreten**

Diese Regelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in Kraft.

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN  
für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Bäcker-Handwerk / zur Fachpraktikerin im Bäcker-  
Handwerk  
(Anlage zu § 8 Abs. 2)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Qualifikationen, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Abs. 2 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Belegschaft zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
4	Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> </ul>	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Qualifikationen, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>c) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien der umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>			
5	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 8 Abs. 2 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden</li> <li>b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden</li> <li>c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden</li> </ul>	4	2	2
6	Kennenlernen von Informations- und Kommunikationstechniken (§ 8 Abs. 2 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb kennenlernen</li> </ul>	2		
7	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 2 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsaufträge erfassen</li> <li>b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen</li> <li>c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen und Arbeitsschritte vorbereiten</li> <li>d) Arbeitsabläufe planen, festlegen und vorbereiten</li> </ul>	6	2	2
8	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Abs. 2 Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln</li> <li>b) Zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen</li> <li>c) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden</li> <li>d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern</li> <li>e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen</li> </ul>	2	2	2
9	Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufes (§ 8 Abs. 2 Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundlagen der Kundenberatung und einfacher Verkaufstätigkeiten</li> <li>b) Verkaufshandlungen durchführen</li> <li>c) Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken</li> <li>d) Mitwirkung an einer Aktionswoche</li> </ul>	2	2	2
10	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Abs. 2 Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen</li> <li>b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten</li> <li>c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken</li> <li>d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden</li> </ul>	6	2	4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Qualifikationen, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 8 Abs. 2 Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden</li> <li>b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen</li> <li>c) Umverpackungen lagern und entsorgen</li> <li>d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern</li> <li>e) Betriebsmittel lagern</li> </ul>	3	3	3
12	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 8 Abs. 2 Nr. 12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen</li> <li>b) Teige herstellen</li> <li>c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten</li> <li>d) Gärprozesse steuern</li> <li>e) Backprozesse durchführen</li> </ul>	12	8	8
13	Herstellen von Brot und Kleingebäck (§ 8 Abs. 2 Nr. 13)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen</li> <li>b) Vorteige herstellen und einsetzen</li> <li>c) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe einsetzen</li> <li>d) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen</li> <li>e) Teige herstellen</li> <li>f) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten</li> <li>g) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung</li> <li>h) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen</li> </ul>	8	18	16
14	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Herstellen von Partykleingebäck und Backwarensnacks (§ 8 Abs. 2 Nr. 14)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Blätterteig herstellen und verarbeiten</li> <li>b) Mürbeteig herstellen und verarbeiten</li> <li>c) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstelle und verarbeiten</li> <li>d) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten</li> <li>e) Backprozesse durchführen</li> <li>f) Lebkuchenteig herstellen und verarbeiten</li> <li>g) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten</li> </ul>	4	9	9

15	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen und Füllungen (§ 8 Abs. 2 Nr. 15)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aprikotur herstellen und verarbeiten</li> <li>b) Glasuren herstellen und verarbeiten</li> <li>c) Füllungen herstellen</li> </ul>	3	4	4
----	--	--	---	---	---